54e Année. — N° 39 26 Septembre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

A. Bonnet — Chronique — Fin de vendanges. Quelques remarques sur l'état du vignoble. — **P. D.** — Les exportations de vins..... 281
H. Lagatu — Memorandum sur l'exposé des expériences des professeurs Lagatu et Maume dans une vigne de Mauguio appartenant à M. Jules Vincent.... 285
Eric Coulondre. — Etude des hybrides Seibel en général et des meilleurs en particulier..... 288
J. Mahoux. — La répartition des apports dans les caves coopératives..... 291
Partie officielle — Décrets du 9 septembre relatifs aux appellations d'origine contrôlées. — Arrêté du 14 septembre 1937 relatif au prix d'achat des alcools de betteraves..... 296
Informations et communications de Sociétés agricoles. Exposition internationale de motoculture. — Enseignement agricole post-scolaire. 296
Bibliographie. — Notice Dujardin-Salleron. Œnologie Vinification. — Ce qu'est le Bourgogne, par R. Brunet et Marie-Louise Laval..... 297
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Encartage : Production du vin (suite)..... 21

CHRONIQUE

Fin de vendanges.
Quelques remarques sur l'état du vignoble.

Quand paraîtront ces lignes, la cueillette du raisin sera généralement terminée, dans le vignoble méridional tout au moins ; elle sera fort avancée dans les régions avoisinantes et largement amorcée dans celles qui d'ordinaire attendent les premiers jours d'octobre pour mettre en sûreté la récolte si longuement attendue.

Ainsi, c'est partout avec une avance sensible, allant d'une à deux grandes semaines, que la maturité se sera réalisée cette année dans l'ensemble du vignoble français et que sera rentrée la récolte.

Ce résultat était prévu : les conditions météorologiques qui ont caractérisé le printemps et l'été qui se termine, ne pouvaient que concourir à une accélération des phénomènes divers dont la plante est le siège et dont une des résultantes est la maturité du raisin, l'aoûtement des sarments.

L'absence presque totale de pluie dans certaines régions a particulièrement influencé ces phénomènes ; elle les a précipités, au point que la maturité — apparente tout au moins — est survenue plus tôt qu'en année normale. Dans ces régions ou dans certaines situations appartenant à d'autres régions, l'extrême sècheresse du sol, jointe à

une non moins intense siccité de l'air, n'a pas permis au raisin d'acquérir ses dimensions habituelles ; de bonne heure, alors que les conditions de l'ambiance interne et externe ne lui permettaient plus de grossir, il a rougi et mûri hâtivement, mais anormalement, l'appareil foliacé étant à ce moment dans l'impossibilité d'exercer pleinement ses fonctions habituelles d'assimilation, de nutrition.

Il en est résulté des moûts particulièrement concentrés, déséquilibrés dans leur composition, sur lesquels M. Hugues a utilement attiré l'attention des lecteurs du *Progrès*.

Ailleurs, là où grâce à une constitution favorable du sol ou à une culture intensive, qui n'a pas permis à la sécheresse d'acquérir le degré d'intensité qui lui eût permis d'apporter une entrave aux fonctions normales des feuilles et des racines, le raisin a mûri dans des conditions meilleures. Et il en est résulté des moûts de constitution mieux équilibrée quoique très riches en sucre et qui ont donné un bon rendement au décuvage, avec un degré alcoolique correspondant bien à leurs promesses mustimétriques.

Ces régions et situations favorisées ont été plutôt rares, d'autant qu'elles ont eu, tout comme les premières, à souffrir bien souvent des attaques de l'eudémis.

Ces attaques ont été violentes en certaines régions, en certains tènements plutôt, car on a vu des îlôts de vignes fortement attaqués quelquefois, alors que des îlots voisins ne l'ont été que fort peu ou sont demeurés indemmes.

Et c'est à peu près partout la deuxième génération qui a été dangereuse, à laquelle doivent être attribués les dégâts parfois très graves constatés.

Des vignes de blanc, dont la vendange se fait d'ordinaire après celle des rouges, ont dû être récoltées en tout premier lieu avant maturité complète, pour éviter la perte peut-être totale qu'aurait sûrement occasionné un ajournement de la cueillette de très peu de jours.

Au milieu de ces dévastations dues à l'eudémis, on a vu des récoltes convenables, satisfaisantes même, chez des propriétaires qui, ayant observé la présence d'insectes de première génération, avaient par la suite traité leurs vignes avec quelque soin et en temps opportun en vue de prévenir ou de combattre la deuxième génération.

C'est là une remarque intéressante sur laquelle bien des viticulteurs, jusqu'ici négligeants devront méditer ; car ils ont vu le danger, l'ont subi même dans leur récolte. Et c'eût été sans doute pour eux un véritable désastre si des circonstances que l'on pourra rechercher et qui tiennent peut-être à la canicule prolongée et intense qui a régné

jusqu'à l'heure de la récolte, avaient permis à la 3e génération d'eudémis d'évoluer normalement.

L'absence de pluie aussi, durant la majeure partie de la période des vendanges aura préservé nombre de vignes eudémisées, de la perte très grave de quantité et de qualité que provoquent toujours les chutes d'eau sur la récolte de telles vignes.

Ainsi que nous le disions précédemment, il faudra, dans l'avenir, et de toute nécessité, si l'on veut parer au danger de telles pertes, organiser une lutte sévère, intelligente, méthodique, contre l'eudémis. Et nous ne manquerons pas d'apporter à l'organisation de cette lutte l'appui de toute la documentation que nous aurons pu recueillir, au profit de nos lecteurs.

Que d'autres remarques à faire dans le vignoble après un été aussi sévère que celui dont nous sortons ! !

Toutes ne sauraient être également agréables au vigneron. Ainsi, hormis les situations où la sécheresse a sévi avec intensité, la vigne se présente après la vendange sous un aspect que l'on peut juger satisfaisant. La carence presque totale de mildiou a laissé l'appareil foliacé dans le meilleur état ; elle va lui permettre, avec le retour d'un état hygrométrique de l'air plus favorable que précédemment et la venue des belles journées d'automne habituelles, de redevenir le siège de réactions bio-chimiques plus actives. Et il en résultera, si nous n'avons pas à subir de gelées précoces comparables à celles du début d'octobre 1936, un aoûtement excellent, correspondant à un emmagasinement important de réserves nutritives dans les divers organes et notamment dans la tige, les bras, les porteurs, les racines.

On sait ce que cette excellente formation de réserves représente et vaut, au point de vue de la végétation future et de la constitution des grappes qui fourniront la prochaine récolte.

Si de telles conditions se réalisent, il ne sera pas risqué de prédire pour 1938, une sortie de grappes plus abondante en général, que celle dont la récolte réduite actuelle a été pour partie, la conséquence.

La grande sécheresse de l'été aura quelque peu contrarié les manifestations de l'excoriose, si violentes au cours des années humides. Les tares qu'elle provoque sont en effet moins étendues, moins graves que d'ordinaire. Ce n'est point un motif suffisant pour négliger de prendre au sérieux cette maladie, dont la gravité a inquiété depuis quelques années bien des vignerons.

Ce nous paraît au contraire être un motif plausible d'attaquer sérieusement le mal pour s'en défaire plus facilement. On connaît les moyens de lutte jusqu'ici conseillés et ils seront d'ailleurs rappelés en temps utile.

L'Esca a fait sa petite besogne habituelle dans les vignes d'un certain âge ; elle demeure heureusement justiciable de l'arsenic appliqué sous la forme bien connue de solutions depuis longtemps commercialisées.

Rarement la chlorose s'était manifestée avec la gravité qu'elle a acquise cette année ; même énergiquement combattue, elle s'est montrée tenace, au point qu'elle a longtemps persisté et qu'elle demeure encore très nette sur certains ceps.

Et ce ne sont pas seulement les porte-greffes peu résistants qui l'ont subie, mais aussi ceux comme 41 B, 1202, 150-15 et d'autres, qui figupent cependant parmi les mieux doués à son endroit.

L'heure du premier traitement nécessaire (Badigeonnage Rassiguier) est proche ; les viticulteurs intéressés ne devront pas l'oublier et ils substitueront à la méthode ancienne, celle inaugurée avec succès par M. Vidal, directeur de la fondation Fougerat, qui comporte la solution habituelle de sulfate de fer additionné d'acide citrique.

Peu de brunissure en général, malgré la cause aggravante d'une sécheresse particulièrement intense ; c'est que bien rares, dans la région méridionale du moins, ont été les vignes porteuses d'une abondante récolte. Seuls les cépages teinturiers et quelquefois le Carignan ont fait par endroits exception à cette régle et présentent après la vendange un aspect qui doit rappeler aux viticulteurs interessés que des apports de potasse sont tout particulièrement indiqués sur les vignes ayant été atteintes de brunissure.

Du court-noué, nous n'en ferons que mention ; il continue à être partout cependant et à maintenir, même chez les viticulteurs les plus avertis, un sentiment d'inquiétude qui, du fait de l'inexistence prolongée de moyen de lutte vraiment efficace, n'est que trop justifié.

Que d'autres remarques utiles peut encore permettre la visite actuelle du vignoble, en vue de la préparation de la future campagne ! !

A. Bonnet.

Les exportations de vins

La crise s'accentue : de 55.827 hectolitres en juillet, l'exportation tombe à 48.622 hectolitres en août ! . . .

P. D.

MEMORENDUM

RÉDIGÉ PAR M. LE PROFESSEUR LAGATU SUR L'EXPOSÉ DES

EXPÉRIENCES DES PROFESSEURS LAGATU ET MAUME

DANS UNE VIGNE DE MAUGUIO APPARTENANT A M. JULES VINCENT (1)

1° **Problème envisagé**. — Contribuer à la connaissance de l'alimentation minérale de la vigne,

ce qui comporte deux démarches distinctes :

a) connaître cette alimentation *en fait,*

b) la juger par rapport à la *valeur* du produit qui en dépend.

2° **Domaine de l'enquête et notre particularisation**. — *a)* La liste des aliments minéraux possibles d'une plante est considérable. C'est une question de reconnaître ceux qui sont indispensables et, parmi eux, de choisir ceux dont on veut étudier l'action : nous nous restreignons à l'azote N, l'acide phosphorique P^2O^5, la potasse K^2O (alimentation N P K). Des études préalables sur la chaux et la magnésie ont montré que ces bases ont un rôle alimentaire tout différent et qu'on peut en négliger l'examen pour l'étude de l'alimentation N P K.

Néanmoins, les vicissitudes N P K se composent nécessairement avec celles des autres aliments minéraux et on peut avoir le scrupule logique de ne pas savoir si d'autres aliments minéraux n'ont pas, par leur défaut ou leur excès, influencé les effets constatés. Il n'y a qu'un moyen de mettre en relief le rôle spécial de N P K, c'est d'en organiser l'intervention par les engrais : si l'alimentation, par des variations corrélatives, répond aux variations artificielles N P K, on est en droit de considérer comme explicités les rôles respectifs de N, P ou K. C'est ce que nous avons fait.

b) Les vignes et les milieux naturels où on les cultive sont extrêmement divers. Nous particularisons l'enquête actuelle à l'Aramon sur Rupestris dans un terrain de Mauguio, qui apparaît, *a priori,* comme un cas normal de vigne de plaine dans l'Hérault.

c) Les années minéralogiques sont dans ce milieu souvent très différentes. Aussi allons-nous observer huit années successives (1929-1936) dans chacune des seize parcelles de la vigne d'expérience.

d) L'alimentation minérale d'une plante est un phénomène continu et variable depuis le départ de la végétation jusqu'à la chute des feuilles. Nous l'avons observée, pour ce qui concerne N P K, par des analyses mensuelles.

e) La méthode suivie (diagnostic foliaire) a consisté dans le prélèvement mensuel et dans l'analyse de l'ensemble de la première et de la deuxième feuille au-dessus de l'empattement des sarments portant deux

(1) Conférences du 6 septembre 1936 à la Maison de l'Agriculture de Montpellier et du 7 septembre à la vigne d'expérience de Mauguio — Voir *Progrès agricole et viticole* du 12 septembre, p. 247.

grappes (moyenne ordinairement réalisée). Environ 400 grammes de feuilles fraîches suffisent. Ces échantillonnages se poursuivent de mois en mois sur deux rangées de ceps bordées de deux rangées de même fumure. Les teneurs en azote, acide phosphorique et potasse pour 100 de matière sèche de la feuille étant connues, on en fait la somme, qui représente *l'alimentation quantitative N P K pour 100 de matière sèche*. On calcule, d'autre part, les quotes-parts respectives de N, de P^2O^5 et de K^2O entre lesquelles se répartit *cette somme ramenée à 100 pour tous les cas*, on a ainsi l'expression numérique de la quote-part afférente à chacun des principes fertilisants N, P^2O^5, K^2O pour une alimentation ramenée à 100 : ces trois nombres, dont la somme est toujours 100, indiquent l'alimentation qualitative N P K *au moment de l'échantillonnage*. On représente graphiquement les variations de l'alimentation quantitative N P K en prenant comme abscisse le temps et comme ordonnée la somme S des teneurs en N, P^2O^5 et K^2O ; on représente graphiquement l'alimentation qualitative N P K en utilisant sur triangle équilatéral de côté 100, les coordonnées trilinéaires : on sait que tout point situé à l'intérieur du triangle a trois coordonnées, dont la somme est toujours 100 ; réciproquement, toute tripartition du nombre 100 en trois fractions détermine un point à l'intérieur du triangle et un seul. On peut donc suivre sur les graphiques toutes les variations quantitatives et qualitatives de l'alimentation N P K.

3° **Appréciation agronomique d'une alimentation observée**. — L'espèce végétale, qui en science pure est un objet d'observation, d'expérimentation et de comparaisons uniquement soucieuses de *vérité*, revêt de surcroît en science agronomique le caractère essentiel d'être une *valeur* dépendant de l'offre et de la demande commerciales.

Les graphiques, ici présentés, comportent donc des observations physiologiques précises ; mais, pour interpréter agronomiquement chacun d'eux, il faut une référence en corrélation avec l'optimum cultural qu'on se croit en droit d'obtenir pour la plante donnée dans le pays donné. Désigner cet optimum cultural est une tâche qui dépasse la compétence du chimiste pur. Mais, quand les compétences agricoles l'ont désigné, le chimiste intervient pour déterminer l'alimentation qui est propre à cet optimum cultural. En effet, à chaque mode de développement (et par suite de valeur) correspond un mode d'alimentation ; le mode d'alimentation de l'optimum cultural servira ensuite au chimiste à juger tel mode d'alimentation N P K observé à un moment donné : les trois nombres définissant l'optimum alimentaire (par exemple pour l'Aramon sur Rupestris de plaine dans le Midi, $N/P^2O^5/K^2O = 41/8/51$) n'ont pas le caractère d'une référence fixe pour l'espèce cultivée ; ils dépendent de l'optimum cultural adopté. Nous les avons déterminés dans une vigne de Grammont, aux environs de Montpellier, en l'année 1924 et nous avons indiqué, dans une note à l'Académie d'agriculture (séance du 18 mars 1936) les raisons qui en justifient l'adoption comme optimum alimentaire. Nous avons marqué par une croix ce point de référence.

Tout point représentatif d'une alimentation observée à un moment donné, indique :

a) *l'effet nutritif* de la fumure par sa position comparée à celle du point représentatif du témoin à la même époque ;

b) *l'effet améliorant* de la fumure par sa position comparée à celle du point représentatif de l'optimum.

Les deux notes à l'Académie des sciences qui vous sont distribuées vous montrent que ces deux effets distincts peuvent être mesurés et représentés par des nombres concernant respectivement l'azote, l'acide phosphorique et la potasse.

Mais les conventions selon lesquelles sont dressés les graphiques suffisent à en rendre compte au premier regard. Un point (témoin ou optimum) étant pris comme point de départ, nous voyons qu'un second point (alimentation observée) indique une quote-part accrue quant à l'azote si ce second point est *au-dessus* du premier, quant à l'acide phosphorique si ce second point est *à droite* du premier, quant à la potasse si ce second point est *au-dessous* du premier.

Les résultats. — Jetons les regards sur les graphiques. Chaque parcelle a fourni, pour chacune des huit années d'observations (1929-1937), les diagrammes d'alimentation qualitative qu'il est aisé de comparer aux diagrammes du témoin de la même année et de comparer aussi au point optimum.

Mais observons tout d'abord les diagrammes concernant l'alimentation globale $N + P^2O^5 + K^2O$, les points correspondants du témoin étant marqués en rouge. A ce point de vue de l'alimentation quantitative N P K, nous voyons que :

a) l'intensité d'alimentation N P K dépend très nettement de l'année météorologique : les hauts et les bas se retrouvent simultanément dans toutes les parcelles, quelle que soit la fumure ; donc ce n'est pas l'engrais qui commande seul l'intensité alimentaire N P K de la vigne, et nous comprenons qu'il y ait, pour tout le vignoble méridional, des années de forte production et des années de faible production, indépendamment des engrais ;

b) Toutefois, pour certaines fumures l'élévation du diagramme de la parcelle est plus marqué au-dessus des points du témoin ; il y a donc des fumures qui nourrissent mieux que d'autres et les différences sont plus accentuées dans les années de forte production générale.

En résumé, si les engrais contribuent, quand ils sont bien choisis, à davantage alimenter la vigne, on ne saurait prétendre que l'intensité alimentaire de la vigne ne dépend que de l'engrais.

Passons maintenant à la qualité d'alimentation NPK, c'est-à-dire à la répartition, pour chaque moment échantillonné, de la somme 100 entre azote, acide phosphorique et potasse : ce qu'indiquent avec précisions les diagrammes dans le triangle.

Un premier coup d'œil sur le vaste ensemble des 128 diagrammes montre la diversité des alimentations qualitatives :

1° au cours de la même année dans la même parcelle ;

2° au cours des années successives dans la même parcelle ;

3° au cours de la même année dans les parcelles différentes.

Il est impossible de relever en détail tous ces phénomènes d'alimentation N P K, que nous observerons à nouveau demain dans les parcelles mêmes de la vigne d'expérience de Mauguio, avec l'observation directe de la parcelle correspondante.

Les conclusions suivantes peuvent être retenues :

a) L'éloignement des diagrammes par rapport au point optimum dans la première année montre qu'au début de l'expérience, toutes les parcelles étaient mal alimentées.

b) Elles étaient suralimentées en azote et en acide phosphorique relativement à la potasse, dont la carence est manifestement proclamée par la vigne elle-même.

c) Une première confirmation était fournie par l'ensemble de la vigne sous la direction du propriétaire et a continué d'être fournie par les témoins.

d) Une deuxième confirmation a été fournie par la parcelle recevant tous les ans de l'azote et l'acide phosphorique, mais pas de potasse ; cette parcelle, par son développement rabougri, par sa teinte jaunâtre, par la brunissure qui l'envahit chaque année et par son rendement inférieur à celui de toutes les autres parcelles, proclame la carence de potasse ; les graphiques ne signalent aucun progrès, en huit ans, vers l'optimum d'alimentation N P K.

e) Une troisième confirmation est apportée par la parcelle qui n'a jamais reçu d'acide phosphorique et par la parcelle qui n'a jamais reçu d'azote ; elles sont toutes les deux aussi belles que les parcelles à fumure complète, leur rendement est aussi bon et les diagrammes s'approchent peu à peu du point optimum — sauf variations annuelles.

f) Une quatrième confirmation est apportée par les trois parcelles qui n'ont, depuis huit ans, reçu que de la potasse à dose intensive : 300 kgr. par ha de K^2O de la sylvinite d'une part, du chlorure de potassium d'autre part ; la parcelle ayant reçu annuellement, depuis huit ans, 600 kgr. par ha de K^2O du chlorure de potassium s'est manifestée dès la troisième année comme la plus belle de toutes par son développement, sa maturation, sa production et l'absence complète de brunissure ; il est remarquable que c'est dans cette seule parcelle que le diagramme atteint l'optimum de potasse ; en 1936, il le dépasse et nous entrons sans doute dans la période d'un excès relatif de potasse ; il est non moins remarquable qu'il ait fallu au moins quatre années de cette dose énorme d'engrais potassiques pour établir ce redressement alimentaire.

Ces observations, pour la plupart inédites, feront l'objet d'un mémoire détaillé par les professeurs Lagatu et Maume.

ETUDE DES HYBRIDES SEIBEL EN GÉNÉRAL ET DES MEILLEURS EN PARTICULIER

Comme tous les ans, nous aurons un peu plus tard le plaisir, par le canal de notre si intéressant et complet Journal d'Agriculture et de Viticulture, le *Progrès Agricole et Viticole*, d'entretenir ses lecteurs des constatations faites chez M. Seyve-Villard et des résultats que nous avons obtenus chez nous avec ses plants.

Pour aujourd'hui, nous allons, si vous le voulez bien, entreprendre une

étude aussi complète que possible sur tous les Seibel qui ont eu leur h ure de vogue, en dégager les meilleurs pour la Viticulture française et spécialement pour le Midi de la France ; laissant à d'autres voix autorisées le soin du choix à faire pour des régions à climat différent du nôtre.

Nous terminerons par quelques mots sur les dernières nouveautés qui nous ont paru intéressantes.

N us répondrons ainsi à la légende qui nous attribuait un parti pris contre telle ou telle catégorie d'hybrides.

Nous en profitons pour affirmer que c'est le goût de l'observation, l'amour du progrès, la nécessité entrevue depuis longtemps d'avoir à remplacer nos vieux plants français subissant chaque jour plus gravement les coups des maladies cryptogamiques, des insectes, etc..., qui nous a amenés depuis bientôt 30 ans à étudier la vigne nouvelle.

Nous l'avons fait en toute impartialité, essayant des milliers de numéros de tous les Hybrideurs, qu'ils s'appellent Baco, Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Bardin, Grisot, Malègue, Seyve-Villard, etc....

Si ces derniers temps nous avons fait pendant plusieurs années une étude spéciale sur les Seyve-Villard, étude que nous continuerons cette année encore, c'est uniquement parce que cet hybrideur a eu la bonne fortune, grâce à sa méthode toute nouvelle d'hybridation et aux soins méticuleux apportés à cette hybridation, d'obtenir, spécialement dans la série 12, des résultats tellement intéressants, qu'on s'est trouvé, grâce à cette hybridation, avoir fait un pas immense vers l'ensemble des qualités demandées à un hybride.

Des relations d'amitié personnelle nous ayant permis de visiter depuis longtemps les pieds-mères de cette collection ; nous avons estimé un devoir, avec l'autorisation de M. Seyve, de mettre le monde viticole au courant d'un progrès qui peut rendre des services appréciables à la viticulture méridionale.

Cela ne veut pas dire que dans l'avenir d'autres hybrideurs ne feront pas aussi bien et même mieux ; nous le souhaitons. Mais nous estimons que dès maintenant, la résistance aux maladies, la grosseur de la grappe et du grain, une belle fructification régulière chaque année, un bon vin au moins égal au vin ordinaire de nos vieilles vignes françaises, consacrent la valeur de la collection Seyve-Villard.

Revenons maintenant aux Seibel.

M. Seibel, dont l'admirable effort au même titre que celui de M. Couderc est à la base même de l'Hybridation et dont les enfants ont certainement servi pour beaucoup au succès d'autres hybridations, a créé jusqu'à son dernier jour, aidé en cela avec beaucoup d'autorité par M. Largillier.

Notre grand Hybrideur, à sa mort, a laissé légataire de tous ses biens un de ses neveux, M. Louis Seibel.

M. Louis Seibel s'est fait un honneur de continuer l'œuvre de son oncle. Il s'est mis immédiatement à la tâche et s'est consacré tout particulièrement à améliorer sa propriété d'Aubenas où sont tous les derniers semis de son oncle. Il a créé en même temps un nouveau champ d'expérience dans sa jolie propriété personnelle de Sévigné, à quelques kilomètres d'Aubenas.

Il est aidé dans cette tâche par Madame Louis Seibel, sa femme, qui n'a pas fait moins de 180 hybridations cette année.

Les premières créations de M. Albert Seibel sont nombreuses puisque nous connaissons depuis déjà longtemps les numéros allant de 1 jusqu'à 7.000.

Nous allons rappeler rapidement :

1° Tous ceux qui ont eu les honneurs d'une plantation assez étendue ; nous indiquerons ensuite ceux que l'expérience a vraiment consacrés.

2° En second lieu ceux plus nouveaux entre les numéros 7.000 et 12.000.

3° Enfin les nouveautés toutes récentes qui ne peuvent être encore qu'à l'étude.

N° 1. — Noir. Ancien hybride Seibel très résistant au mildiou, un peu d'oïdium, faisant un excellent vin vieillissant vite. Encore cultivé chez nous et très beau sur Rupestris.

N° 128. — Excellent teinturier, raisin plutôt petit, assez résistant au mildiou, cultivé chez nous sur Rupestris, récolte moyenne.

N° 209. — Noir. Très vigoureux, raisin moyen, jolie production. Deux sulfatages nécessaires avant la floraison. Vin remarquable d'une grande finesse avec 7 à 8 fois la couleur de l'Aramon. Cultivé encore chez nous sur Riparia.

N° 2653. — Blanc. Appelé Flot d'Or. Magnifique grappe à raisin craquant, bien doré, excellent pour le couteau. Semi résistant. Deux sulfatages et un soufrage. Se milleranderait en plaine. A greffer sur tous porte-greffes en coteaux bien exposés et ensoleillés. Cultivé chez nous dans cette même exposition.

N° 4643. — Noir: Un de ceux qui ont eu le plus de vogue. Un soufrage et un sulfatage. Raisin court à gros grains. Bon vin. Malheureusement, qu'il soit greffé ou direct, à partir de 5 à 6 ans, tous les ans, des pieds s'étiolent et se rabougrissent.

N° 4762. — Blanc. Joli raisin à gros grains, bien résistant aux maladies ; mais ayant peu de végétation, greffé comme direct, réputé pour son eau de vie égale aux meilleures.

N° 4995. — Blanc. Raisin sous-moyen, grande vigueur, grosse récolte avec malheureusement une légère pointe de fox. Très résistant aux maladies.

N° 5108 — Noir. Joli raisin. Très vigoureux.

N° 5001. — Blanc. Enorme raisin à gros grains, véritable vinifera. Pas assez résistant aux maladies, a servi à de nombreuses hybridations de M. Seibel.

N° 5108. — Noir. Joli raisin. Très vigoureux. Peu connu. Deux sulfatages sont nécessaires en année humide.

N° 5213. — Blanc. Très alcoolique. Joli raisin, grain sous-moyen. Gros producteur, indemne de maladie. Malheureusement léger goût de fox.

N° 5163. — Noir. Grande vigueur. Joli raisin à grain sous-moyen. Un des plus gros producteurs de M. Seibel. Le vin assez alcoolique a le goût de poivre. Nous l'avons indiqué en son temps comme « boisson pimentée pour Américains ». Utilisé dans de nombreuses hybridations.

N° 5279. — Blanc. Très hâtif et très vigoureux. Pas intéressant pour le Midi. Rend encore de réels services en treille sous des climats plus froids.

N° 5362. — Noir teinturier. Assez résistant. Bon producteur en vieillissant. Cultivé chez nous sur Rupestris. Très beau vin.

N° 5912. — Teinturier. Très résistant aux maladies. Récolte moyenne mais régulière. Vin remarquable pour un teinturier. Cultivé encore chez nous sur Rupestris.

N° 6623. — Noir. Grosse récolte chaque année de raisins plutôt petits. Très vigoureux direct et greffé. Deux sulfatages nécessaires.

PRODUCTION DU VIN

Déclarations de récolte

(Suite)

Article 30. — *Direction des services administratifs.* — Un directeur, nommé par arrêté des ministres de l'agriculture et des finances, est chargé, sous l'autorité du président, de la direction des services administratifs, techniques et financiers du comité national.

Il assiste, avec voix consultative, aux séances du comité national, du comité directeur et de la sous-commission financière permanente.

Article 31. — *Etat de prévisions de recettes et de dépenses.* — Chaque année, la sous-commission financière permanente établit un état de prévisions de recettes et de dépenses à effectuer au cours de l'année suivante.

Cet état, après délibération du comité national, est soumis pour approbation, avant le 1er décembre, aux ministres de l'agriculture et des finances.

Il peut être modifié, sur approbation du ministre de l'agriculture et du ministre des finances, au cours de l'exercice auquel il s'applique.

Article 32. — *Recrutement et rémunération du personnel administratif.* — Le personnel administratif du comité national est recruté par contrat. Il est nommé par le président, après avis de la sous-commission financière permanente, dans la limite des emplois prévus par l'état de prévisions de recettes et de dépenses visé à l'article précédent.

La sous-commission financière permanente en fixe la rémunération dans la limite de cet état de prévisions.

Article 33. — *Gestion des ressources.* — Les opérations matérielles de recettes et de dépenses sont effectuées par un comptable au vu d'autorisations délivrées par le directeur.

Le comité national peut se faire ouvrir un compte de chèques postaux à cet effet.

Article 34. — *Comptes financiers.* — Au début de chaque année, le comptable établit un compte des opérations des recettes et des dépenses qu'il a effectuées au cours de l'année précédente et, après l'avoir soumis à la sous-commission financière permanente, le transmet avec l'avis de cette dernière au comité de contrôle financier près le ministère de l'agriculture en vue de son approbation par le ministre de l'agriculture et le ministre des finances.

Le comptable établit en outre, chaque trimestre, une situation qu'il soumet à la sous-commission financière permanente et au comité de contrôle financier près le ministère de l'agriculture.

Article 35. — *Fonds disponibles.* — Les fonds disponibles du comité national des appellations d'origine sont versés à un compte ouvert à la caisse centrale du Trésor, non productif d'intérêts.

Article 36. — *Vérifications.* — Le comité national des appellations d'origine est soumis aux vérifications de l'inspection générale des finances et au contrôle de l'inspection des associations agricoles.

B. — Appellations d'origine ordinaires (1).

Article 37. — *Vins à appellations d'origine.* — Tout récoltant qui entend donner

(1) Les articles 37 à 45 inclusivement ne font pas état des dispositions contenues dans les décrets définissant les appellations d'origine contrôlées, lesquels ont, tous, été publiés postérieurement à l'entrée en vigueur de la loi du 28 mars 1936 qui a prescrit l'élaboration du code du vin. A ce point de vue, la situation présentée est donc celle existant au 28 mars 1936.

à son vin une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte, en précisant, pour chaque appellation revendiquée :

1° L'origine géographique des vins récoltés ou des vendanges d'achat ;

2° Les cépages dont ils proviennent ;

3° Les quantités auxquelles l'appellation est donnée.

En outre, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « champagne », la déclaration de récolte doit indiquer le poids des vendanges.

Le service chargé de la protection des appellations d'origine au ministère de l'agriculture procède à l'enregistrement et à la publicité des déclarations faites dans les mairies par les récoltants lorsqu'elles comportent l'emploi d'une appellation d'origine dont l'usage n'a pas été reconnu au déclarant.

L'enregistrement de ces déclarations donne lieu à la perception d'une taxe de 0 fr. 05 par hectolitre.

Article 38. — Les appellations d'origine des produits vinicoles ne peuvent jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public.

Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine.

Article 39. — *Récolement des terrains pouvant conférer l'appellation « champagne »*. — Dans chaque département et pour toutes les communes prévues à l'article 38, la liste des terrains susceptibles d'être admis à conférer à leurs vins l'appellation « champagne » est déterminée selon la procédure prévue par l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927. Les terrains sont désignés par référence aux lieux-dits, sections et numéros du cadastre.

La Champagne viticole comprend exclusivement :

1° Les territoires dont la liste suit :

Département de la Marne.

Arrondissement de Châlons-sur-Marne : toutes les communes.

Arrondissement de Reims : toutes les communes.

Arrondissement d'Epernay : toutes les communes.

Arrondissement de Vitry-le-François : canton de Vitry, les communes de : Arrigny, Arzillières, Bassu, Bassuet, Changy, Chantecoq, Doucey, Ecollement, Giffaumont, Nuisement-aux-Bois, Outrepont, Rosay, Vanault-le-Châtel, Vanault-les-Dames, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit.

Département de l'Aisne.

Les communes de : Acy, Augy, Azy, Baulne, Barbonval, Barzy-sur-Marne, Bézule-Guéry, Blanzy-les-Fismes, Blesmes, Bonneil, Braisne, Brasles, Brenelle, Bucy-le-Long, Celles-les-Condé, Celles-sur-Aisne, Charly, Chartèves, Château-Thierry, Chassemy, Chavonne, Chézy-sur-Marne, Chierry, Chivres, Citry-Salsogne, Condé-en-Brie, Condé-sur-Aisne, Connigis, Courcelles, Courboin, Courtemont-Varennes, Couvrelles, Crézancy, Cys-la-Commune, Crouttes, Dhuizel, Domptin, Essonnes, Etampes, Fossoy, Gland, Glennes, Jaulgonne, La Chapelle-Monthodon, Longueval-Merval, Mezy-Moulins, Missy-sur-Aisne, Montigny-les-Condé, Montlevon, Monthyre, Montreuil-aux-Lions, Mont-Saint-Père, Nesles, Nogental, Nogent-l'Artaud, Paars, Pargny-la-Dhuys, Passy-sur-Marne, Pavant, Perles, Presles-et-Boves, Revillon, Reuilly-Sauvigny, Romeny, Saint-Agnant, Saint-Mard, Sancy, Saulchery, Sermoise, Serval, Soupir, Saint-Eugène, Tréloup, Vailly, Vauseny, Vauxcéré, Vauxtin, Verdilly, Villiers-en-Prayères, Vieil-Arcy, Villiers-sur-Marne.

Département de la Haute-Marne.

Les communes de : Argentolles, Rizaucourt.

Département de Seine-et-Marne.

Les communes de : Citry, Méry, Nanteuil, Saacy, Saint-Aulde.

Département de l'Aube.

Les communes de : Ailleville, Arconville, Argançon, Arrentières, Arsonval, Avirey-Longey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Baroville, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, Bergères, Beauvoir, Bertignolles, Buxeuil, Buxeuil-sur-Arce, Bligny, Bragelogne, Brienne-le-Château, Celles, Chacenay, Champignol, Channes, Chervey, Colombé-la-Fosse, Colombé-le-Sec, Courteron, Couvignon, Cunfin, Dolancourt, Eguilly-sous-Bois, Engente, Epagne, Essoyes, Fontaine, Fontette, Gié-sur-Seine, Jaucourt, Landreville, Lignol-le-Château, les Riceys, Loches-sur-Burces, Marcilly-sur-Hayer, Merry-sur-Arce, Meurville, Montgueux, Montier-en-l'Isle, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Noé-les-Mallets, Plaines-Saint-Lange, Polisot, Polisy, Précy-Saint-Arce, Proverville, Rouvres-les-Vignes, Saulcy, Spoy, Saint-Léger-sous-Brienne, Sainte-Savine, Saint-Usage, Trannes, Urville, Verpillières, Villenauxe, Villeneuve-en-Châtelet, Ville-sur-Arce, Vitry-le-Croisé, Viviers-sur-Artaud, Voigny.

Dans ces territoires et communes, seuls les terrains actuellement plantés en vignes, ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation « Champagne ».

Les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier.

A titre transitoire et pendant une période de dix-huitans à partir de la promulgation de la loi du 22 juillet 1927, le vin provenant du gamay et des autres plants français qui, à cette date, étaient déjà plantés (non compris les hybrides producteurs directs) seront tolérés dans les cuvées de champagne. Passé ce délai de dix-huit ans, ces plants seront exclus et les vins qui en proviendront n'auront plus droit à l'appellation « Champagne ».

Article 40. — *Vins bénéficiant de la présomption légale.* — A titre de présomption légale, les producteurs peuvent revendiquer l'appellation d'origine :

1° Banyuls.

1° « Banyuls » pour les vins récoltés et manipulés sur le territoire des communes de Cerbère, Port-Vendres, Banyuls et sur la partie de la commune de Collioure, voisine des précédentes, jusqu'au Ravener.

2° Clairette de Die.

2° « Clairette de Die » pour les vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires ci-après délimités :

Département de la Drôme :

Arrondissement de Die :

Canton de Die. — Toutes les communes.

Canton de Châtillon-en-Diois. — Les communes suivantes : Châtillon-en-Diois, Meuglon et Saint-Roman.

Canton de Luc-en-Diois. — Les communes suivantes : Barnave, Jansac, Luc-en-Diois, Montlaur, Poyols, Racoubeau.

Cantons de Saillans. — Les communes suivantes : Aubenasson, Aurel, Espenel, Rimon-et-Savel, Saillans, Saint-Benoît, Saint-Sauveur, Vercheny, Véronne.

Canton de Crest-Sud. — La commune de Piégros-la-Clastre.

Canton de Crest-Nord. — Les communes suivantes : Aouste, Beaufort, Cobonne, Mirabel-et-Blacons, Montclar, Suze et la partie de Crest comprise entre la Drôme et la Crête-de-la-Raye à l'Est de la ville.

3° Bordeaux.

3° « Bordeaux » pour les vins récoltés sur les territoires ci-après délimités :

Le département de la Gironde, les communes suivantes exceptées :

Arrondissement de Lesparre.

Canton de Saint-Laurent : Carcans-Nourtin.

Arrondissement de Bordeaux.
Canton d'Arcachon : toutes les communes.
Canton d'Audange : toutes les communes.
Canton de Belin : toutes les communes.
Canton de la Teste : toutes les communes.
Canton de Castelnau : Drach, Saumes, Lacanau, Le Temple, Le Porge.
Arrondissement de Bazas.
Canton de Grignoles : Lerm-et-Musset.
Canton de Villandraut : Bouridays, Lucmau, Cazalus.
Canton de Saint-Symphorien : Hostens, Saint-Léger, Saint-Symphorien.
Canton de Captieux : toutes les communes.

Article 41. — *Dispositions spéciales aux vins de Bourgogne, du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.* — Les vins à appellation d'origine, récoltés sur le territoire de la Bourgogne ainsi que dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle dont l'appellation a été régulièrement déclarée avant le 1er janvier 1931 et dont le droit à l'appellation n'a pas été contesté dans les trois ans qui ont suivi la date de la déclaration, bénéficient des mêmes avantages de droit que ceux accordés, par toutes les lois consécutives à celle du 6 mai 1919, aux vins bénéficiaires de la présomption légale instituée par l'article 24 de ladite loi.

C. — Appellations d'origine dites « contrôlées » (1).

Article 42. — *Conditions d'attribution.* — Il est institué une catégorie d'appellations d'origine dites « Contrôlées », pour les vins ou eaux-de-vie qui satisfont aux conditions de production déterminées par le comité national des appellations d'origine pour chacune de ces appellations « contrôlées ». Ces conditions sont relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation. Le comité a le droit de compléter, mais il ne peut reviser celles de ces conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention du produit qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire rendue en application de la loi du 22 juillet 1927 avant force de chose jugée, ni les délimitations géographiques qui résultent ou pourront résulter des applications de la loi du 6 mai 1919. Il doit déterminer à l'intérieur des régions ainsi délimitées l'aire de production qui donne droit à l'appellation.

Ne peuvent être vendus sous le nom de l'appellation contrôlée que les vins réunissant les conditions exigées pour leur production dans chacune de ces appellations contrôlées.

Article 43. — *Appellations d'origine susceptibles d'être classées dans la catégorie des appellations dites « contrôlées ».* — Font l'objet de cette réglementation les appellations d'origine régionales, sous-régionales et communales existant au moment de la promulgation du décret-loi du 30 juillet 1935 et qui ont fait l'objet d'une délimitation judiciaire passée en force de chose jugée ; ainsi que celles qui, par leur qualité et leur notoriété, sont considérées par le comité national comme méritant d'être classées parmi les appellations contrôlées.

Une réglementation spéciale peut être édictée pour l'appellation « champagne », afin de compléter ou de modifier le statut établi par la loi. Il peut en être de même pour les vins récoltés dans des départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

(à suivre)

(1) Les articles 37 à 45 inclusivement ne font pas état des dispositions contenues dans les décrets définissant les appellations d'origine contrôlées, lesquels ont, tous, été publiés postérieurement à l'entrée en vigueur de la loi du 28 mars 1936 qui a prescrit l'élaboration du code du vin.

A ce point de vue, la situation présentée est donc celle existant au 28 mars 1936.

N° 6740. — Noir. Demi teinturier. A été placé longtemps sur le même pied comme valeur culturale que 6905. Beau vin ; bien résistant aux maladies. Feuillage vert sombre, cultivé encore chez nous sur Rupestris et 161-49. A le défaut de couler quelquefois, sa fleur étant mal conformée.

(à suivre)

Eric COULONDRE,
Ingénieur agricole.

LA RÉPARTITION
DES APPORTS DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Disons bien, toutefois, que si ce mode de calcul est inattaquable dans notre région pour les vins rouges courants de 8° à 12°, nous serons moins affirmatif pour les vins de 12° à 14° n'ayant pu recueillir, pour ceux-ci, une documentation assez importante. Aussi serions-nous reconnaissant aux caves coopératives qui recevraient de telles vendanges (*saines*) de nous communiquer, chaque année, les rendements obtenus, le poids du marc, etc... Si — comme il est possible — une correction était nécessaire, elle pourrait se faire sans rien changer au mode de calcul, simplement en diminuant de un, deux, trois... dixièmes le degré mustimétrique constaté à la vendange. Ce procédé n'amènerait aucune complication. Il serait simple et juste.

Supposons, en effet, qu'il faille 134 kgs de vendange pour avoir un hl. de vin à 14°, au lieu des 132 k. 07 qu'indique le tableau des parts de cave égales. Cette vendange ne laisserait que 167 degrés litres comme part de cave au lieu de 190. Elle laisserait donc 23 degrés litres en moins. Si nous réduisons les apports de deux dixièmes le degré, le coopérateur sera censé avoir apporté à la cave 111 l.,9 × 0,2 = 22 dl.,38 de moins qu'il n'a apporté en réalité. En fait, il laissera donc à la cave 167 + 22,38 = 189 degrés litres 38. La part de cave qu'il laissera par 150 kgs de vendange, sera donc la même que celle de ses collègues et le calcul de ses attributions et de sa part de cave en compte au degré moyen se fera comme pour tous les autres. Sa déclaration de récolte sera de 113 l., 78 (à 13°8) au lieu de 111,93 (à 14°) qu'il aurait dû déclarer au rendement de 134 kgs de vendange par hectolitre de vin. Mais, comme nous l'avons montré ci dessus, il ne perdra pas chaque année, une somme sensible sur la part de cave en compte qui doit servir à l'amortissement de ses parts.

Une autre manière d'opérer permettrait de laisser des parts de cave égales tout en faisant les déclarations d'après les résultats attendus de l'enquête ci-dessus.

Supposons, en effet, qu'il soit bien établi que 134 kilos de vendanges sont nécessaires pour avoir un hectolitre de vin à 14 degrés. Les 150 kilos de vendanges nous donneraient 111 litres 93 de vin à 14°, soit 1.567 degrés litres. Le coopérateur devant laisser 190 degrés litres par 150 kgs de vendanges, il lui restera à vendre 1567 — 190 = 1377 degrés

litres, ce qui représente 98 l. 35 à 14 degrés. Il aura donc à déclarer $98\ l.35 + \frac{190}{14} = 111\ l.93$. Ainsi sa déclaration correspondra exactement au vin qu'il aurait recueilli s'il avait vinifié chez lui. Ce système devrait donc être préféré des intéressés.

Compliquera-t-il beaucoup les calculs ? Certainement non, surtout si l'on tient compte que les apports de vins à 13 et 14 degrés sont presque l'exception.

Il suffira donc d'avoir des fiches spéciales pour les vins à haut degré. Ces fiches pourraient être du modèle présenté ci-après *où les calculs resteraient identiques* jusqu'au 7°. On y ajouterait une ligne 7 *bis*, ainsi rédigée :

7 *bis* : Hectolitres attribués corrigés = hectolitres attribués (5°) × 0,9835 = ...

La déclaration de récolte (8°) serait alors obtenue en additionnant 7 + 7 *bis*.

Les hectolitres à vendre (9°) seraient donnés par la formule :

$$\text{hectolitres attribués corrigés } (7\ bis) \times \frac{\text{degré réel}}{\text{degré moyen}} = ...$$

Le coefficient à appliquer au 7 *bis* serait de

0,975 s'il fallait 135 kgs de vendanges pour un hectol. de vin à 14°.
0,967 — 136 — —

Les mêmes calculs faits pour des vins de 13° et 13°5 seraient suffisants, car il est inutile de pousser plus loin les précisions (ou mieux les probabilités !!!). Les coefficients ainsi calculés, une dizaine en tout, suffiraient pour tous les cas et pour toujours.

Remarquons que le mode de calcul qui a été déjà préconisé en prenant pour base une différence de 2 kgs par degré, donne des parts de cave à peu près identiques pour les vins de 9° à 11°. Au lieu d'augmenter la quantité de vendange supposée nécessaire pour obtenir des vins à haut degré, une correction identique à celle indiquée ci-dessus permettrait donc, *en années normales*, de mettre sur le même pied le système de M. Audoux et celui que je préconise. Si je préfère celui-ci, c'est simplement pour éviter aux gérants, alors qu'ils sont pressés pour établir les feuilles individuelles après la vendange et avant la fin du terme fixé pour les déclarations de récolte, d'avoir à faire des calculs fastidieux (des centaines de divisions avec 3 ou 4 chiffres au diviseur) qui, à mon avis, peuvent être remplacés par des opérations plus simples.

Vendanges anormales. — Ce procédé donnera toujours satisfaction en années normales. Quand une partie de la vendange est atteinte par des intempéries, ce système — comme tout autre — se trouve en défaut pour la partie des vendanges qui a souffert. Le seul remède dans ce cas serait de vinifier à part le lot anormal.

Remarquons aussi que ce système — comme d'ailleurs celui des 2 kgs

en plus ou en moins — peut se trouver en défaut certaines années exceptionnelles, en cas de sécheresse intense, par exemple. Rien de plus simple alors que de l'adapter aux nouvelles circonstances, puisque toutes les vendanges auront souffert à peu près dans des mêmes proportions.

Les tableaux que nous avons dressés nous font voir, en effet, que lorsque la part de cave est d'environ 20 l. par hl. au degré moyen de 9°5, nous nous trouvons dans des conditions telles que la part de cave laissée pour chacun compense la différence des rendements. Il suffirait donc de modifier le chiffre de 150 kgs pour que la part de cave moyenne revienne sensiblement au chiffre ci-dessus.

Exemple : une année de sécheresse intense ou d'attaque généralisée d'eudémis, nous n'obtenons que 11.500 hl à 9°5, avec 1.500.000 kgs de vendange. Pour avoir une part de cave de 20 l. part hl., il faut prendre 1/6 de la récolte. Donc ici, il faudrait réserver une part de cave de $\frac{11.500}{6} = 1.916$ hl. et conserver comme attributions 9.584 hl. Il faudrait donc n'attribuer un hl. que pour $\frac{1.500.000}{9.584} = 156$ kgs environ au lieu d'un hectolitre pour 150 kgs. Dans ces conditions, non seulement les parts de cave, par hl. attribué, seront toujours sensiblement égales, mais la part de cave totale sera encore suffisante pour faire face aux charges.

Dans le cas ci-dessus, avec l'échelle à 2 kgs (corrigée à 2 kg., 75 pour les 13 et 14 degrés) il ne resterait à la cave que 500 hl. $\left(\frac{1.500.000}{150} = \right.$ 10.000 hl. attribués et 11.500 — 10 000 = 1.500 hl. part de cave), et même moins s'il y avait des 13° ou 14°. De plus les 14° seraient censé ne laisser que 89 degrés litres par hecto attribué alors que les 9°5 seraient censé laisser 135 degrés litres, soit 51 o/o de plus !

On voit par cet exemple que les années anormales amèneront toujours des ... anomalies !! Le système proposé nous paraît assez souple pour pouvoir les éviter en grande partie. Il faudrait alors ajouter au règlement intérieur un article spécifiant que si, certaines années, le rendement de la vendange était déficitaire, le chiffre de base de 150 kgs pour un hl. attribué pourrait être modifié par décision du Conseil d'administration pour ramener la part de cave autour de 190 degrés litres par hl. attribué.

Les comptes individuels. — M. Audoux a présenté un exemple de fiche individuelle. Figurent sur cette fiche les renseignements concernant la déclaration à faire, le vin en compte à la cave, les hectolitres à vendre, la part de cave en compte, la part de cave à sortir sous le nom du coopérateur, la valeur de la part de cave, les comptes crédit et débit.

Cette fiche ne peut donc être établie qu'en fin de campagne. Mais en attendant il aura fallu renseigner le coopérateur sur la déclaration de

récolte qu'il doit faire dans les délais légaux, et sur la quantité de vin dont il a la libre disposition.

Il me paraîtrait donc préférable d'établir deux fiches : une qui serait remise au coopérateur sitôt après les vendanges pour qu'il puisse faire sa déclaration de récolte dans les délais légaux et pour lui faire connaître la quantité de vin qu'il peut vendre ;

une autre qui donnerait tous renseignements au point de vue financier.

Dans les caves où le gérant est en même temps secrétaire des mutuelles (incendies, accidents, bétail, etc...), les cotisations avancées pour le coopérateur trouvent utilement leur place dans la deuxième fiche.

Ces fiches pourraient être rédigées comme suit :

Vendanges 1935.

I. — APPORTS ET ATTRIBUTIONS

M..... n° .....

Rendement brut moyen de la cave (120 l.) de vin au degré moyen de (9°5) par 150 kgs de vendange, soit (125 kgs) de vendange pour un hl. de vin.

Part de cave à laisser par chacun (20 l.) à (9°5) pour 150 kgs de vendange ou par hl. attribué au degré des apports particuliers.

1. apport des vendanges en kgs..... 30.000 kgs
2. kilos degrés apparents..... 330.000 kgs
3. degré alcoolique apparent..... 11°
4. degré alcoolique réel (s'il y a lieu à correction).... 11°
5. hectolitres attribués au degré des apports

$$\frac{\text{kilos apportés}}{150} \ldots\ldots\ldots\ldots\ldots\ldots \quad 200 \text{ hl.}$$

6. part de cave en compte au degré moyen :
   hl. attribués × part de cave par hl. = 40 hl.
7. part de cave ramenée au degré des apports :

$$\text{part de cave en compte} \times \frac{\text{degré moyen cave}}{\text{degré réel}} = 34 \text{ hl. } 56$$

8. déclaration de récolte à faire : 5 + 7 = 234 hl.56
9. hl. à vendre par le coopérateur au degré moyen de la cave :

$$\text{hl. attribués} \times \frac{\text{degré réel...}}{\text{degré moyen}} = 231 \text{ hl. } 56$$

10. part de cave à sortir sous le nom du coopérateur (1)

8° — 9° = 3,00

.....

(1) Ou à sortir sur un autre nom si le chiffre du *Sement* est plus fort que celui du *Sement*, ce qui peut se produire avec les hauts degrés.

Calculs à faire dans ce cas.

5. $\frac{30.000}{150} = 200$ ou 300 quintaux $\times \frac{1}{1.5} = 300 \times 0{,}66666$ (chiffre constant).

6. 200 hl. $\times$ 0,20 = 40.

7. $40 \times \frac{9°5}{11}$ ou 3.300 quintaux degrés $\times \frac{1}{1{,}50 \times \text{degré moyen}}$

$= 3.300 \times \frac{1}{1{,}50 \times 9°5} = 3{,}300 \times 0{,}07017$, ce dernier chiffre étant le même pour tous les apports.

9. $200 \times \frac{11}{9°5}$

Vendanges 1935.

II. — Relevé de compte de fin d'année

M..... n° .....

hectolitres souscrits 240

Valeur de la part de cave vendue par hectolitre attribué ou par 150 kilos de vendange (compte tenu des sous produits, lies, tartres, etc., des pertes, de la buvette, du consume, etc.), 80 fr. l'hl.

Part de cave en compte au nom du coopérateur *40 hl.*

1° *Compte cave pour cette récolte.*

	Crédit	Débit
1. valeur de la part de cave en compte $40 \times 80 =$	3.200	
2. frais généraux :		
5 fr. par hl. souscrit $5 \times 240 =$		1.200 »
4 fr. par hl. vinifié $4 \times 234{,}56 =$		938 24
Solde du compte cave (à reporter au {crédit / *débit*} du prochain compte).....		1 061 76
Totaux égaux.....	3 200	3 200 »

2° *Autres opérations faites par la coopérative.*

Report du compte cave vendanges 1935.	1.061 76	
1° Cotisations année 1936 :		
syndicat.		..... .
mutuelles.....		.....
2° versements, etc.....	.....	
Solde à reporter au {crédit / débit} du prochain compte...	.....	.....
Totaux égaux.....	.....	.....

M. Audoux avait bien voulu nous communiquer son projet. Malgré les critiques que nous avons présentées, nous devons le remercier vivement de cette étude si consciencieusement faite. Il nous a montré une fois de plus l'importance que les coopérateurs attachaient à faire une déclaration de récolte et une répartition des apports et des charges aussi équitables que possible, dût-il en résulter quelques complications pour les écritures du gérant. Il m'a ainsi donné l'occasion de serrer ces problèmes de plus près que je ne l'avais encore fait, et notamment d'indiquer que, les années anormales, la modification qui nous paraît la plus juste et la moins dangereuse pour la Coopérative est de modifier le chiffre de base (150 kgs), ce qui permet de conserver une part de cave suffisante. Enfin le modèle de relevé des comptes de fin d'année s'inspire de l'opinion émise par M. Saury (*loc. cit.*) et des fiches préparées par M. Audoux. Disons seulement qu'en année calamiteuse la répartition des frais entre les hl. scuscrits et les hl. vinifiés mériterait peut-être quelques ménagements.

J'espère, en tous cas, que les coopérateurs tireront quelque profit de cette nouvelle étude.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

PARTIE OFFICIELLE

Décrets du 9 septembre relatifs aux appellations d'origine contrôlées.

(*J. O.*, 15 septembre 1937).

Anjou, Anjou-Saumur et Saumur, Reuilly, Volnay, Côtes du Jura, Arbois, l'Etoile.

Arrêté du 14 septembre 1937 (*J. O.*, 15 septembre 1937), **relatif au prix d'achat des alcools de betterave.**

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition internationale de motoculture, du 30 septembre au 3 octobre 1937, à Senlis (Oise). — *Concours d'appareils à carburants forestiers.* — Appareils présentés en fonctionnement :

Tracteurs agricoles, horticoles et maraîchers. — Utilisation de l'électricité. Matériel se rapportant à l'utilisation des carburants forestiers. — Appareils de motoculture munis de gazogène. — Gazogènes, moteurs et locomobiles à gaz des forêts. — Matériel et outillage spécialement étudiés en vue de leur commande par moteurs inanimés (machines aratoires, semoirs, machines d'entretien, machines de récoltes, etc.). — Véhicules divers pour débardages et transports agricoles et forestiers. — Pneumatiques et Chenilles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général : 2, rue de Presbourg, Paris (8e).

Enseignement agricole post-scolaire. — La vingt-cinquième année d'Enseignement agricole post-scolaire organisé par l'*Union du Sud-Est*, va commencer en octobre.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, 1, rue Bellecour, Lyon.

BIBLIOGRAPHIE

Notice Dujardin-Salleron. Œnologie-Vinification. — 1.100 pages, 6e édition. Réimpression 1937

La réimpression intégrale de la 6e édition de la notice sur les instruments de précision appliqués à l'Œnologie de Dujardin-Salleron vient d'être terminée.

Ce nouveau tirage est complété par quelques-unes des dernières nouveautés œnologiques et un exemplaire de la brochure de 84 pages « Instruments œnologiques de précision ».

Le prix de la notice est de 53 francs, rendu franco en France et Colonies.

Adresser les demandes et leur montant aux Bureaux du journal : *Progrès Agricole et Viticole.*

Compte de Chèques Postaux Montpellier 786.

Raymond Brunet et Marie-Louise Laval. — **Ce qu'est le Bourgogne.** — En vente aux bureaux du *Moniteur vinicole*, 6, rue de Beaune, à Paris. Prix : 4,50; étranger, 5,50.

Une brochure de propagande, élogieuse et documentée, manquait pour faire connaître au grand public les excellentes qualités du vin de Bourgogne.

M. Raymond Brunet et Mme Marie Louise Laval viennent de combler cette lacune, et il y a lieu de les en féliciter, tout comme d'avoir donné ainsi la preuve de leur science et de leur autorité. Ils ont eu l'heureuse idée de faire illustrer leur brochure par l'artiste renommé Get, et de la présenter au public de façon très élégante.

Les différents chapitres ont pour titre : Bourgogne, terre des vins sublimes ; le vin des ducs, des moines et du peuple ; l'art et la vigne en terre bourguignonne ; les vins et les vertus des Bourguignons ; le vin et la cuisine de Bourgogne ; les vins de Bourgogne et les médecins ; les Hospices de Beaune. les appellations de la Bourgogne ; les caractères des vins de Bourgogne. Un souffle de gloire vibre dans ces 50 pages à l'honneur du grand vin de Bourgogne : Tout ce qui peut en faire l'éloge et en glorifier la qualité y a été décrit et résumé. C'est un palmarès magnifique, rédigé de façon claire, précise et convaincante, dont le texte instruit le lecteur en le charmant.

Ce petit livre sera de la plus grande utilité à tous ceux qui s'intéressent au vin de Bourgogne, aux producteurs, comme aux commerçants.

BULLETIN COMMERCIAL

LES STOCKS DE VIN

en fin de campagne

Métropole :	Vins blancs	1.672.790 Hl.
	Vins rouges et rosés..	4 672.104 Hl.
Algérie :	Vins blancs	410.448 Hl.
	Vins rouges et rosés..	3.716.387 Hl.
	Total.....	10.471.729 Hl.
En 1936, le stock s'élevait au 30 septembre à....		15.787.158 Hl.

LA SITUATION. — Les vendanges se terminent dans les régions méridionales, et les marchés connaissent à nouveau l'affluence habituelle.

Les cours sont très fermes, car le déficit de la récolte se confirme de plus en plus. La qualité donne toute satisfaction, et les degrés sont très généralement supérieurs à la moyenne. Il faut s'attendre à ce que les petits degrés jouissent de la même faveur que l'année dernière.

Tendance en hausse.

Paris. — *Bercy et entrepôts.* — *Du moniteur vinicole.* — Il n'y a pas eu beaucoup de transactions par suite de pénurie de marchandises On a fait des 9° 5 à 182 et 183 fr., des 10° de 187 à 190 fr., mais ce sont des exceptions dues à des circonstances spéciales.

Les vins nouveaux qui sont arrivés, ont donné entière satisfaction comme qualité. On a vendu des Alicante 10° à 210 fr. et des 9° 5 tous cépages à 195 fr

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 20 septembre. — Aramon de plaine, montagne, costières, de 8°5 à 11°, vieux, 15 à 16 fr. 50 ; nouveaux logés 15 à 16 fr. ; sous-marc, 14,50 à 15 fr. 50 ; vins de café, 17 fr. ; clairette, 16 fr. ; moyenne des vins rouges 9°, 15 fr. 50.

Affluence importante au marché où l'on enregistre une légère progression des cours confirmant la fermeté de la tendance.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 21 septembre. — Rouge 1936, 15,75 à 16 fr. 25 ; récolte 1937, 9 degrés, 16 fr. ; 9 degrés 5, 15 fr. 50 ; 10 degrés, 15 fr. ; 11 degrés et au-dessus, 14 fr. 50 ; moyenne type 9 degrés, 16 fr.

Sète, 15 septembre. — Vins de pays : vins rouges et rosés vieux et nouveaux, 15 à 16 fr. le degré ; vins blancs, 15,25 à 16 fr. 50.

Vins d'Algérie : vins rouges et rosés, 14,50 à 15 francs.

Marché très ferme, mais peu d'affaires traitées.

Béziers, 17 septembre. — Récolte 1936, 16 à 16 fr. 50 ; récolte 1937, 15 à 16 fr. 25.

Marché animé, mais affaires rares. Les petits degrés jouiront cette année de la même faveur que l'année dernière. Au-dessus de 10°, les prix sont plus réduits. Les 9° nouveaux se cotent, 15,50 à 16 fr. ; les 9°5, 15 fr. 50 ; les 10°, 15 fr. ; les 11°, 14,50 à 14 fr. 75.

Olonzac, 19 septembre. — De 15 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 18 septembre. — Récolte 1936, 9° à 11°, 16,50 à 15 fr. 50. Récolte 1937, 9° à 11°, 16 à 15 fr.

Les vendanges se poursuivent dans des conditions satisfaisantes. On obtiendra une excellente qualité et une quantité satisfaisante.

Narbonne, 16 septembre. — Vins du Narbonnais : récolte 1936, 15,50 à 16 fr. 50 ; moyenne des 9°, 16 fr. 25 le degré ; récolte 1937, 15 à 16 fr. ; moyenne des 9°, 15 fr. 50 le degré.

Vente : vieux, 9° à 16 fr. 50 ; en vins nouveaux, 400 hl., 700 et 2.500 hl., 9° à 16 fr.

Lézignan, 15 septembre. — Récolte 1936, 16 à 15 fr. le degré ; récolte 1937, 15,50 à 15 francs le degré.

Les vins sont beaux avec beaucoup de degré et de couleur.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 18 septembre. — Récolte 1936 : 9° à 11°, 16 à 15 fr. le degré. Récolte 1937 : 9° à 10°, 15,50 à 15 fr. ; 10° à 12°, 15 à 14 fr. 50.

On a traité quelques affaires dans les coopératives : Elne, 3.000 hl., 9°5 environ, 15,50 et 15 fr. 60 ; Thuir, 2 000 hl., 10° environ, 15 fr. 25 ; Rivesaltes, 1.000 hl., 10° environ, 15 fr. 50 ; Trouillas, 700 hl., 12° environ, 15 fr.

Les rendements à la cuve sont très inférieurs à la normale.

Chambre d'Agriculture, 18 septembre. Des affaires se traitent assez nombreuses à 15 et 16 fr. le degré ; toutefois, les commerçants ne paraissent pas très pressés de s'approvisionner. Les cours sont nettement en hausse.

La Cave coopérative de Villelongue-la-Salanque nous signale la vente la vente de 4.000 hectos vin rouge à 15 fr. 50 et 15 fr. 55 le degré.

SUD-OUEST.

Gers. — Les raisins très sucrés donneront des degrés élevés. On s'attend d'autre part à récolter 1.100.000 hectos environ.

Les transactions sont actuellement arrêtées. Les dernières affaires traitées mentionnaient des cours de 33 à 34 fr. le degré à la barrique de 228 litres. On a d'autre part vendu sur souches à 28-30 fr. pour les blancs.

CENTRE.

ORLÉANAIS. — Récolte médiocre.

TOURAINE. — Récolte inégale. La moyenne ne dépassera pas 35 à 40 hectolitres à l'ha. Les courtiers offrent 16 fr. sans trouver de vendeurs.

EST.

BOURGOGNE. — **Beaune**, 15 septembre. — Sur l'initiative du Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune, une commission mixte comprenant en parties égales des viticulteurs et des négociants a fixé ainsi les prix au-dessous desquels ne devraient pas être vendus les vins et les raisins de 1937 :

1° Vendanges déclarées sous une appellation contrôlée de village sans indication de cru.

(Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe-Corton, Nuits-St-Georges, Vosne-Romanée, Flagey-Echezeaux, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis, Grevrey-Chambertin).

Le kilogramme de raisins : 3 fr. 50.

La pièce logée : 1.450 fr.

2° Vendanges déclarées sous une appellation sous régionale contrôlée.

(Côte de Beaune Villages, Vins Fins de la Côte de Nuits, etc.).

Le kilogramme de raisin : 3 fr.

La pièce logée : 1.250 fr.

3° Vendanges déclarées sous l'appellation contrôlée « Bourgogne ».

Le kilogramme de raisin : 2 fr. 25.

4° Alligotés, le kilogr. de raisin : 1 fr. 75.

5° Gamays, le kilogr. de raisin : 1 fr. 50.

OUEST.

ANJOU. — Végétation ayant belle apparence. Qualité très bonne.

On signale des affaires sur vins sans appellations à 15-16 fr. le degré et à 17-18 fr. sur rosés avec appellation.

Indre-et-Loire. — Peu d'affaires. Quelques ventes au clair, et en vins vieux à 17-18 fr.

NANTAIS — Muscadet, 1.000 à 1.100 francs ; Gros-Plant, 450 à 550 fr. ; Seibel, 475 à 525 fr. La barrique, prise à l'anche et suivant région.

LES RAISINS

Avignon. — Chasselas, 175 à 200 ; clairettes, 200 ; admirables, 240 à 250 ; gros verts, 125 à 150 ; olivettes muscats, 250 à 300 ; œillades, 200 à 225 ; raisins de vendanges, 120.

Boulbon. — Vendus, 93.000 kilos. Chasselas dorés extra, de 200 à 225 ; 1er choix, 180 à 190 ; valenzis, 170 à 190 ; gros-verts, 130 à 150. Marché rapidement enlevé

Saint-Pargoire. — Servants. Apport : 15.600 kilos, vendus de 220 à 225 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah courant disponible, manque ; tourteaux de coprah supérieur, disponible, 113 ; tourteaux de coprah 1/2 blanc, disponible, 118 ; tourteaux de coprah ceylan, disponible, 128 ; tourteaux de coprah cochin, disponible, 135 ; tourteaux d'arachides rufisques 1/2 blanc, manque ; tourteaux de palmiste, 90.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

En raison de la situation actuelle ces prix ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 12 au samedi 18 septembre 1937

	TEMPÉRATURE 1937 maxima	TEMPÉRATURE 1937 minima	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	PLUIE 1937 mill.	PLUIE 1936 mill.
Tours						
Dimanche	16.	11.	20.6	10.8	3.	»
Lundi	16.	11.	25.4	10.6	trrc.	»
Mardi	18.	9.	»	»	9.	»
Mercredi	17.	12.	27.0	15.4	2.	»
Jeudi	20.	10.	27.0	16.3	3.	»
Vendredi	19.	13.	28.4	13.4	21.	»
Samedi	18.	12.	28.0	9 8		»
Total					19.0	67 7
Angoulème						
Dimanche	18.	12.	21.4	12.0	3.	3.4
Lundi	17.	11.	21.2	13.6	trac.	trac.
Mardi	18.	10.	«	»	trac.	»
Mercredi	19.	12.	22.4	14.0		0.6
Jeudi	19.	9.	25 0	14.5		»
Vendredi	17.	14.	27.8	13.4		»
Samedi	17.	12.	25.1	14.8		»
Total					8.0	89.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche	21.	7.	39.4	12.4		trac.
Lundi	12.	9.	22.4	10.2	2.	»
Mardi	15.	11.	»	»	3.	»
Mercredi	18.	10.	17.4	10.0		»
Jeudi	17.	10.	23.0	15.0	trac.	»
Vendredi	17.	15.	24 4	10.6		trac.
Samedi	23.	13.	22.8	12.3		«
Total					60.	106.2
Bordeaux						
Dimanche	19.	11.	21.5	11.3	8.	0.5
Lundi	17.	10.	21 3	12.9	trac.	0.2
Mardi	20.	10.	»	»	20.	»
Mercredi	20.	13.	23.9	14.2	4.	trac.
Jeudi	19.	6.	27.1	9.8		»
Vendredi	18.	14.	28.5	12.1		»
Samedi	29.	9.	26.0	17.1		»
Total					195.0	89.9
Toulouse						
Dimanche	23.	7.	22.0	13.6		1.7
Lundi	17.	10.	24.0	10.8	1.	»
Mardi	22.	12.	»	»	trac.	»
Mercredi	20.	12.	23.5	13.9	2.	»
Jeudi		8.	26.2	14.2	trac.	»
Vendredi	25.		28.6	13.1		»
Samedi	25.	10.	26.7	17.9		»
Total					19.0	87.4
Perpignan						
Dimanche	26.	10.	25.5	17.4		trac.
Lundi	18.	12.	30.6	15.1	trac.	»
Mardi	25.	10.	»	»		»
Mercredi	24.	14.	27.6	17.8		»
Jeudi		9.	30.1	18.8		»
Vendredi	25.	16.	26.1	16.6	trac.	«
Samedi	27.	14.	25.5	19.2		1.2
Total					4.0	23.0

	TEMPÉRATURE 1937 maxima	TEMPÉRATURE 1937 minima	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	PLUIE 1937 mill.	PLUIE 1936 mill.
Reims						
Dimanche	18.	12.	»	»	trac.	»
Lundi	15.	»	30.0	15.2	3.	»
Mardi	15.	10.	24.8	16.0	9.	»
Mercredi	14.	8.	22 6	14.0		»
Jeudi	17.	9.	19.2	14.8		trac.
Vendredi	16.	10	24.3	»	16.	»
Samedi	18.	13.	23.1	3.5		2.6
Total					84.0	92.9
Dijon						
Dimanche	19.	9.	19.1	10 8	trac.	«
Lundi	12.	9.	22.0	10.7		2.1
Mardi	12.	10.	«	»		»
Mercredi	16.	10.	22.2	11.9	2.	»
Jeudi	17.	9.	21 1	8.0		»
Vendredi	16.	13.	23.7	12.0	4.	1 6
Samedi	16.	13.	25.1	9.0		»
Total					40.0	147.6
Lyon						
Dimanche	21.	8.	20.5	11.8	30.	trac.
Lundi	17.	9.	28.7	9.3		trac.
Mardi	19.	12.	»	»	1.	«
Mercredi	19.	17.	20.5	12.0	1.	0.8
Jeudi	17.	8.	23.8	9.4	trac.	«
Vendredi	18.	14.	23.6	13.8	11	0.7
Samedi	18.	14.	27.1	10.9		»
Total					79 0	102 7
Marseille						
Dimanche	24.	13	24.2	16.3	trac.	»
Lundi	17.	12.	25.6	13.0	trac.	»
Mardi	22.	12.	»	»		»
Mercredi	23.	9.	25.2	15.8		»
Jeudi	19	14.	29.4	16.7		»
Vendredi	23.	14.	34.6	9.6	trac.	0.6
Samedi	23.	20.	26.1	15.6		»
Total					7.0	7.6
Alger						
Dimanche	»	»	»	»		«
Lundi	23.7	20.8	»	»		«
Mardi	»	»	«	»		«
Mercredi	»	»	«	»		«
Jeudi	»	»	«	»		«
Vendredi	»	»	»	«		«
Samedi	»	»	«	«		«
Total					«	»
Montpellier						
Dimanche	20.0	13.8	26.9	16.5	»	»
Lundi	20.7	12.5	24.5	16.2	»	11.0
Mardi	24.1	11.4	25.7	12.2	trac	0.3
Mercredi	22.5	13.2	24.8	13.5	»	»
Jeudi	24.5	15.4	»	10.0	1.5	»
Vendredi	22.8	13.9	»	»	»	»
Samedi	25 0	12.0	»	»	»	»
Total					25.1	83.9

Observations. — Eté